Schweine-Bauch 'Sisig' mit Erdnuss-Reis

Für zwei Personen

Für den Schweinebauch:

2 Scheiben Schweinebauch, à 200 g	2 Stück Hühnerleber, à 100 g	Öl

Für die Sauce:

1 rote Zwiebel	5 Limetten	4 EL Sojasauce
1 EL Ahornsirup	1 TL Chiliflocken	

Für den Erdnussreis:

80 g Reis	25 g Erdnüsse	120 ml Hühnerfond
Salz		

Für den Schweinebauch:
Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Schweinebauchscheiben im Ganzen von beiden Seiten, aber vor allem auf der Schwarte scharf braten. Aus der Pfanne nehmen und in 1cm große Stücke schneiden.
Hühnerleber in der gleichen Pfanne anbraten und ebenfalls in 1cm große Stücke schneiden.
Für die Sauce:
Zwiebel halbieren (nur eine Hälfte weiter verwenden), häuten und in Streifen schneiden. Limetten auspressen und den Saft in eine Schüssel geben. Soja Sauce und Chiliflocken dazugeben und verrühren. Mit Ahornsirup abschmecken. Schweinebauch und Leber mit der Sauce in eine Auflaufform geben, alles gut vermengen und im Backofen ca. 10 min. weitergaren.
Für den Erdnussreis:
Fond aufsetzen, eine Prise Salz hinzugeben und den Reis darin gar kochen. In der Zwischenzeit Erdnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Nach der Hälfte der Kochzeit des Reises die gerösteten Erdnuss unterheben und bis zum Schluss mitkochen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dirk Makies am 14. Februar 2018